Comfortice

Model 99243

Handleiding softijsmachine

Mode d’emploi de appareil à glace

Bedienungsanleitung Softeismachine

Manual soft ice maker

NL)

Veiligheid

- Lees alle instructies zorgvuldig door voor gebruik.
- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u onderdelen plaatst, verwijdert of reinigt.
- Kinderen of minder validen mogen niet zonder toezicht gebruik maken van deze machine. Laat het netsnoer niet naar beneden hangen waar kinderen het kunnen vastgrijpen.
- Gebruik het apparaat niet met een beschadigd netsnoer of beschadigde stekker en gebruik het niet als het storing vertoont, is gevallen of op enige manier is beschadigd.
- Plaats het netsnoer, de stekker en de machine ter bescherming tegen het risico van brand, elektrische schokken of persoonlijk letsel niet in water of een andere vloeistof.
- Gebruik geen niet-geautoriseerde accessoires.
- Vermijd contact met bewegende onderdelen.
- Houd uw handen, haren, kleding, spatels en ander keukengerei uit de buurt tijdens het gebruik om het risico op persoonlijk letsel en/of schade aan het apparaat te voorkomen.
- Niet buitenshuis gebruiken.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter.
- Laat kinderen niet spelen met het apparaat.
- Gebruik het apparaat alleen voor het bedoelde huishoudelijke gebruik. Zorg er altijd voor dat alles grondig is gereinigd voordat u ijs of een sorbet maakt.
- Bevries nooit ijs dat geheel of gedeeltelijk is ontdooid.
- Elk ijsje en elke sorbet die rauwe ingrediënten bevat moet binnen een week worden geconsumeerd. IJs smaakt het best wanneer het vers is.
- IJs of sorbet dat rauwe of gedeeltelijk gekookte eieren bevat mag niet aan kinderen, zwangere vrouwen, oudere mensen of mensen waarmee het niet goed gaat worden gegeven.
- Zorg er om vriesbrand te voorkomen altijd voor dat uw handen zijn beschermd bij het hanteren van de kom, vooral als deze net uit de vriezer komt.
- Als de koelvloeistof lijkt te lekken uit de kom, stop dan met het gebruik. De vriesoplossing is niet giftig.
- Plaats het apparaat niet op een heet oppervlak, zoals een fornuis, kookplaat of in de buurt van een open vlam.
- Als het netsnoer is beschadigd, dan moet het worden vervangen door de fabrikant, een vertegenwoordiger van de fabrikant of een soortgelijk gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze toezicht of instructies over het gebruik van het apparaat hebben gekregen van de persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

OPMERKINGEN OVER VERWIJDERING

Dit product mag niet samen met het huisvuil worden weggegooid. Dit product moet worden verwijderd bij een geautoriseerd recyclingcentrum voor elektrische en elektronische apparaten.

Technische gegevens:
Model: 99243
Invoer: 220-240v—50HZ 15W
Standaard: EN60335-1/A2: 2006
Versie: 1.0

Voordat u de stekker in het stopcontact steekt

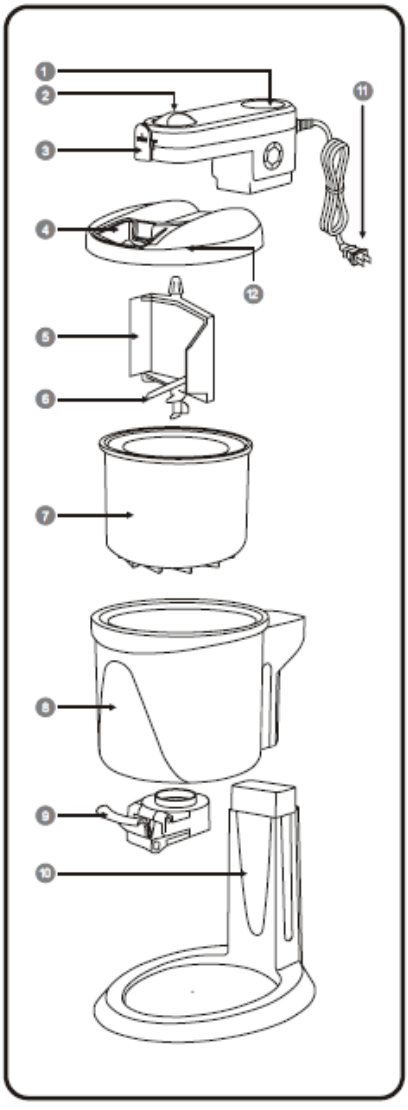
- Controleer of de netspanning overeenkomt met de waarde vermeld op de onderzijde van de voeding.

Voor het eerste gebruik

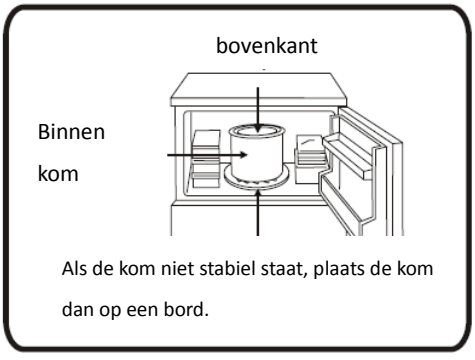
1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Was alle onderdelen: zie “reinigen”.
3. Plaats de kom acht uur van te voren in de vriezer.
4. Bereid het ijs- of sorbetmengsel (zie de recepten). Laat het mengsel in de koelkast afkoelen.

Uw ijsmaker gebruiken

1. Motorblok
2. Aan/uit-knop
3. Knop van vergrendeling
4. Vulgat
5. Peddel
6. Blender
7. Binnenste kom
8. Buitenste kom
9. Opening naar voet
10. Voet
11. Netsnoer en stekker
12. Deksel



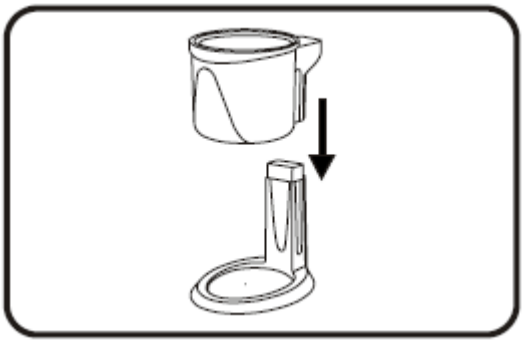
1. Plaats de binnenste kom in de vriezer en laat de kom daar ten minste 8 uur bevriezen.



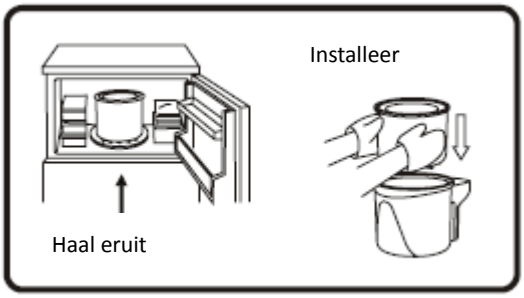
Als de kom niet stabiel staat, plaats de kom dan op een bord.

- Zorg ervoor dat de openingen niet worden geblokkeerd of afgedicht met isolatiematerialen. Als de koelvloeistof niet succesvol kan worden bevroren, of niet gelijkmatig kan worden bevroren, dan is het niet mogelijk om goed softijs te maken.

2. Installeer de buitenste kom op de voet zoals op de afbeelding hieronder.

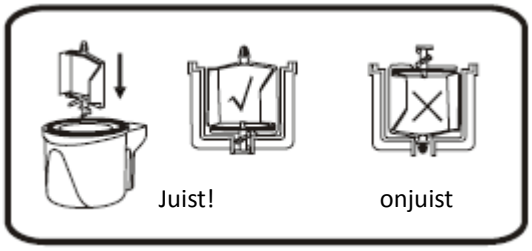


3. Neem de binnenste kom uit de vriezer en plaats de kom in de buitenste kom, zoals in de afbeelding hieronder.

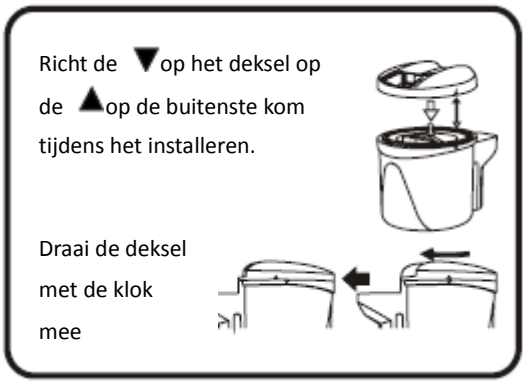


- Draag handschoenen of gebruik een droge doek tijdens het installeren. Raak bovendien de binnenste tank niet aan.
- Installeer langzaam en zorgvuldig.
- Controleer of de binnenste kom juist is geïnstalleerd op de buitenste kom.

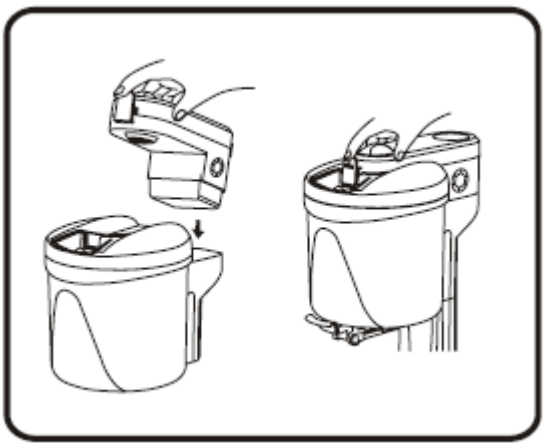
4. Installeer de peddel en de blender op de juiste manier in de binnenste kom.



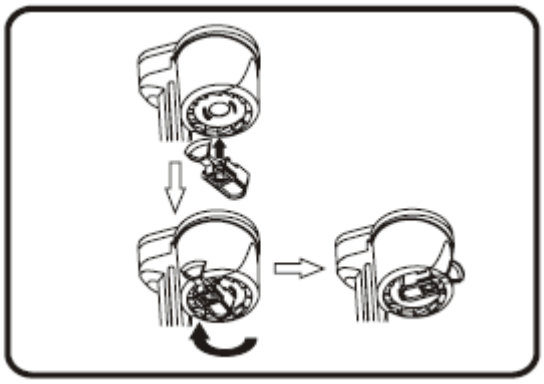
5. Installeer het deksel op de buitenste kom.



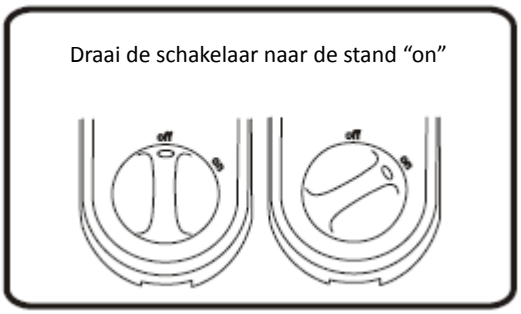
6. Plaats het motorblok in het deksel.



7. Plaats de opening naar voet op de buitenste kom.

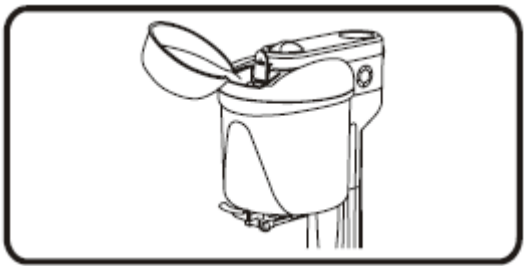


8. U kunt de ijsmaker nu inschakelen met behulp van de aan/uit-schakelaar.



- HET APPARAAT MOET WORDEN INGESCHAKELD VOORDAT U DE INGREDIENTEN VAN HET RECEPT TOEVOEGT OM TE VOORKOMEN DAT HET MENGSEL ONMIDDELLIJK BEVRIEST AAN DE BINNENKANT VAN DE BINNENSTE KOM.

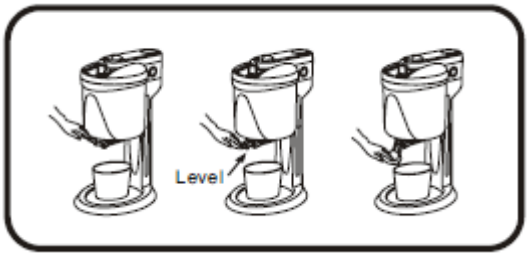
9. Giet het ijs- of sorbetmengsel door de trechter in de vrieskom.



- Zorg er tijdens het gieten van de mengsels in de kom voor dat u ten minste 4 cm van de bovenkant stopt, omdat het volume van het mengsel zal toenemen tijdens het bevriezen.

10. Laat het mengsel roeren tot het bevroren is en de gewenste dikte is bereikt. Dit kan 15 tot 30 minuten duren (gemiddeld 20 minuten!), maar de meeste recepten zijn eerder klaar.
- Het apparaat tijdens het bevriezen niet uitzetten en weer aanzetten, omdat het mengsel anders in contact met de kom kan bevriezen en de roerspaan in zijn beweging kan belemmeren.
- In het onwaarschijnlijke geval dat de motor oververhit raakt, wordt de motor door een veiligheidsinrichting uitgezet. Als dit gebeurt, zet het apparaat dan uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat het motorblok afkoelen.

11. Extrudeer het softijs door de hendel van de opening naar de voet omlaag te drukken.



Level = Hendel

- Zorg ervoor dat het apparaat is ingeschakeld tijdens het extruderen.

12. Zet het apparaat uit en verwijder de motorblok/deksel. Het ijs is nu klaar om te serveren.
- Het ijs hoort zo zacht te zijn dat je het kunt oplepelen. Het ijs kan in een afzonderlijke bak worden overgebracht voor bewaring in de vriezer of om het ijs, indien gewenst, vóór consumptie vast te laten worden.

Belangrijk

- Gebruik geen metalen keukengerei om het mengsel uit de kom te verwijderen.
- Haal de binnenste kom niet uit de vriezer tot u klaar bent om het ijs te maken.

Tips

- Wij raden aan om de vrieskom in de diepvries te laten, zodat hij altijd klaar is om gebruikt te worden. Plaats de kom in een plastic zak, voordat u hem in de diepvries plaatst. Zet de kom rechtop in de diepvries.
- Zorg er altijd voor dat de vrieskom goed droog is, voordat u hem in de diepvries plaatst.
- Geen gaten in de vrieskom boren en de kom nooit verwarmen.
- De vrieskom moet 8 uur vóór het gebruik in een diepvries geplaatst worden bij een temperatuur van -18°C of lager.
- Om optimale resultaten te behalen moeten de ingrediënten vóór het maken van ijs in de koelkast worden gezet.
- Als aan mengsels alcohol is toegevoegd, bevriezen ze niet goed.
- Voor het juiste resultaat is het belangrijk de recepten nauwkeurig te volgen en gelatine te gebruiken. Anders wordt het ijs te vast en is het niet mogelijk het ijs uit het apparaat te persen.

Reinigen

- Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact vóór het reinigen.
- Plaats het motorblok nooit in water en laat het netsnoer of de stekker niet nat worden.
- Was de onderdelen niet in de vaatwasser.
- Niet reinigen met schuurmiddelen, staalwollen pads of andere schurende materialen.

Binnenste kom

- Laat de vrieskom eerst op kamertemperatuur komen, voordat u hem gaat schoonmaken.
- Was de binnenkant van de kom en maak hem goed droog. Dompel de kom niet onder in water.

Peddel

- Verwijder de peddel uit het motorblok.
- Was en daarna goed drogen.

Deksel

- Was het deksel en daarna goed drogen.

Motorblok

- Veeg schoon met een vochtige doek, daarna drogen.

Buitenste kom

- Trek de buitenste kom uit de voet.
- Wassen daarna goed drogen.

Voet

- Wassen en daarna grondig drogen.

Bereiding

- Volg de recepten hieronder om ijsmengsels te maken.
- Zorg voor 2 lepels heet water van ongeveer 60-80℃, laat de gelatine een voor een vallen, roer tot de gelatine is opgelost (of zie verpakking van de gelatine voor de juiste bereiding).
- Meng de melk, slagroom, suiker en gelatine, roer en zorg dat het goed mengt.
- Voeg de andere ingrediënten toe: geraspte chocolade, vanille-extract, etc. behalve de alcoholische vloeistof.
- Houd het mengsel in de koelkast om het af te koelen tot 10-15℃ voordat u er ijs van maakt.
- Giet het mengsel terwijl de peddel draait in de binnenste kom.
- Voeg de alcoholische vloeistof toe als het ijs bijna is gevormd.

Recepten

Vanille ijs

Ingrediënten:

Vanille-extract	10g
Gelatine	5g
Melk	250ml
Slagroom	150ml
Suiker	50g

Meng het vanille-extract, de melk, slagroom, suiker en gelatine goed. Giet de mengeling in de binnenste kom, terwijl de peddel ronddraait. Laat het geheel invriezen, totdat de gewenste dikte is bereikt.

Koffieijs

Ingrediënten:

Oplosbare koffie	3g
Gelatine	5g
Melk	250ml
Slagroom	150ml
Suiker	50g

Meng de oplosbare koffie, melk, slagroom, suiker en gelatine goed. Giet de mengeling in de binnenste kom, terwijl de peddel ronddraait. Laat het geheel invriezen, totdat de gewenste dikte is bereikt.

Zwarte thee-ijs

Ingrediënten:

Zwarte thee	50ml
Gelatine	5g
Melk	200ml
Slagroom	150 ml
Suiker	50g

Meng de zwarte thee, melk, slagroom, suiker en gelatine goed. Giet de mengeling in de binnenste kom, terwijl de peddel ronddraait. Laat het geheel invriezen, totdat de gewenste dikte is bereikt.

Banaanijs

Ingrediënten:

Rijpe banaan	30g
Gelatine	5g
Melk	300ml
Slagroom	150ml
Suiker	50g

Pureer de banaan tot het glad is. Meng de banaan, melk, slagroom, suiker en gelatine goed. Giet de mengeling in de binnenste kom, terwijl de peddel ronddraait. Laat het geheel invriezen, totdat de gewenste dikte is bereikt.

Chocolade ijs

Ingrediënten:

Geraspte chocolade	50g
Gelatine	5g
Melk	250ml
Suiker	50g
Slagroom	150ml

Meng de melk, slagroom, suiker en gelatine goed. Giet de mengeling in de binnenste kom, terwijl de peddel ronddraait. Laat het geheel invriezen, totdat de gewenste dikte is bereikt.

Aardbeienijs

Ingrediënten:

Aardbeien / aardbeiensap	50g
Gelatine	5g
Melk	200ml

Slagroom	150ml
Suiker	50g

Pureer de aardbeien en filtreer, meng het aardbeiensap, de melk, slagroom, suiker en gelatine goed. Giet de mengeling in de binnenste kom, terwijl de peddel ronddraait. Laat het geheel invriezen, totdat de gewenste dikte is bereikt.

Citroenijs

Ingrediënten:

Citroen / citroensap	50ml
Gelatine	5g
Melk	200ml
Slagroom	150ml
Suiker	50g

Pureer de citroen en filtreer, meng het citroensap, de melk, slagroom, suiker en gelatine goed. Giet de mengeling in de binnenste kom, terwijl de peddel ronddraait. Laat het geheel invriezen, totdat de gewenste dikte is bereikt.

Druivenijs

Ingrediënten:

Druiven/ druivensap	50g
Gelatine	5g
Melk	200ml
Slagroom	150ml
Suiker	50g

Pureer de druiven en filtreer, meng het druivensap, de melk, slagroom, suiker en gelatine goed. Giet de mengeling in de binnenste kom, terwijl de peddel ronddraait. Laat het geheel invriezen, totdat de gewenste dikte is bereikt.

Sinaasappelijs

Ingrediënten:

Sinaasappel/ sinaasappelsap	50ml
Gelatine	5g
Melk	200ml
Slagroom	150ml
Suiker	50g

Pureer de sinaasappel en filtreer, meng het sinaasappelsap, de melk, slagroom, suiker en gelatine goed. Giet de mengeling in de binnenste kom, terwijl de peddel ronddraait. Laat het geheel invriezen, totdat de gewenste dikte is bereikt.

Service

Als u na het lezen van deze gebruiksaanwijzing nog vragen heeft over het product, kunt u contact opnemen met de Trebs klantenservice:
Telefoonnummer: 0900-TREBS (0900-873 27 28), € 1.00 per gesprek + reguliere kosten telefonie.
Email: info@trebs.nl

Trebs BV
Thermiekstraat 1a
6361 HB Nuth
Nederland
Email: info@trebs.nl
Internet: www.trebs.nl

CE

FR)

Sécurité

- Lisez toujours les instructions de sécurité attentivement avant d'utiliser.
- Débranchez la machine avant l'installation, le déplacement ou le nettoyage des pièces.
- Les enfants ne doivent pas utiliser cette machine sans surveillance. Ne laissez pas pendre le cordon lorsqu'un enfant risque de le saisir.
- Ne faites pas fonctionner un appareil avec un cordon ou une prise endommagée ou après un dysfonctionnement, une chute ou un dégât quelconque de l'appareil.
- Pour vous protéger contre le risque d'incendie, d'électrochoc, ou de blessure physique, ne placez pas le cordon, la prise ou le bloc moteur dans l'eau ou autre liquide.
- N'utilisez jamais d'accessoire non autorisé.
- Éviter le contact avec les éléments en mouvement.
- Maintenez vos mains, cheveux, vêtements ainsi que les spatules et autres ustensiles éloignés du batteur lors de l'utilisation pour réduire le risque de blessures physique et/ou de dégâts sur la machine.
- N'utilisez pas en extérieur.
- Ne laissez jamais la machine en fonctionnement sans surveillance.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec la machine.
- N'utilisez cette machine que pour son utilisation domestique envisagée. Assurez-vous toujours que tous les éléments ont été correctement nettoyés avant de faire de la crème glacée ou du sorbet.
- Ne congelez jamais de la crème glacée qui a été entièrement ou partiellement décongelée.
- Tous les sorbets ou crèmes glacées contenant des ingrédients crus doivent être consommés sous une semaine. La crème glacée est meilleure lorsqu'elle est fraiche.
- Une crème glacée ou un sorbet qui contient des œufs crus ou partiellement cuits ne doit pas être donnée aux jeunes enfants, aux femmes enceintes, aux personnes âgées ou aux personnes sensibles en général.
- Pour éviter les gelures, assurez-vous toujours que vos mains sont protégés lorsque vous manipulez le bol intérieur, particulièrement lorsque vous le sortez pour la première fois du congélateur.
- Si la solution à congeler semble couler du bol intérieur, la solution n'est pas toxique..
- Ne placez pas la machine sur des surfaces chaudes, comme des fours, des plaques chauffantes ou à proximité de flammes.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son prestataire de service, ou un technicien qualifié, afin d'éviter tout risque inutile.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants y compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales seraient réduites, qui manqueraient d'expérience ou de connaissance, à moins qu'elles n'aient été informées ou soient surveillées sur l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

REMARQUES SUR L'ELIMINATION

Ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets domestiques. Ce produit doit être éliminé dans un endroit autorisé pour le recyclage d'appareils électriques et électroniques.

Modèle : 99243
Tension d'entrée : 220-240v—50HZ 15W
Standard : EN60335-1/A2: 2006
Version: 1.0

Avant de brancher

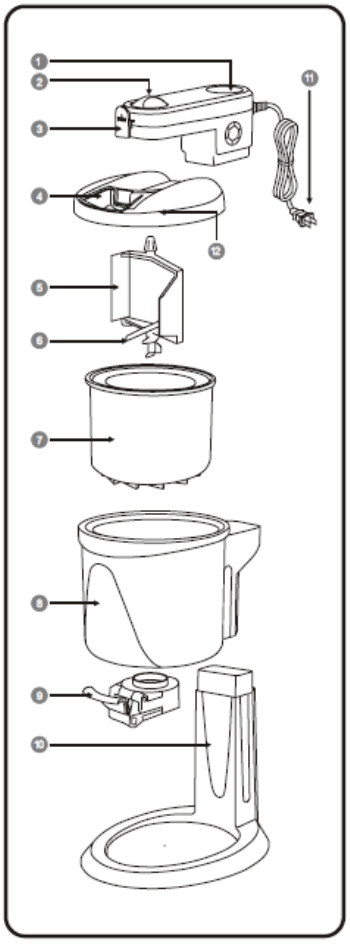
- Assurez-vous que l'alimentation électrique est identique à celle spécifiée en dessous de l'unité d'alimentation.

Avant d'utiliser pour la première fois

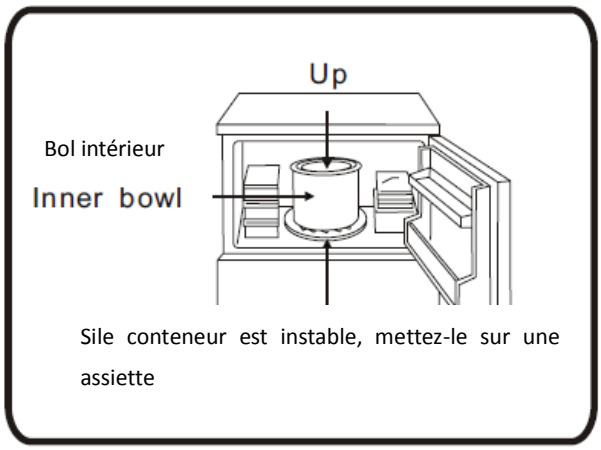
1. Enlevez tous les emballages.
2. Nettoyez toutes les parties : Voir « nettoyage ».
3. huit heures à l'avance, placez le bol de congélation au congélateur.
4. Préparez le mélange de crème glacée ou sorbet (voir les idées de recette). Laissez refroidir le mélange dans le réfrigérateur.

Pour utiliser votre machine à crème glacée

1. Bloc moteur
2. molette M/A
3. Pressoir du dispositif de verrouillage
4. Trou de remplissage
5. Pale
6. Mélangeur
7. Bol intérieur
8. Bol extérieur
9. Unité d'installation sur piédestal
10. Support
11. Cordon et prise
12. Couvercle

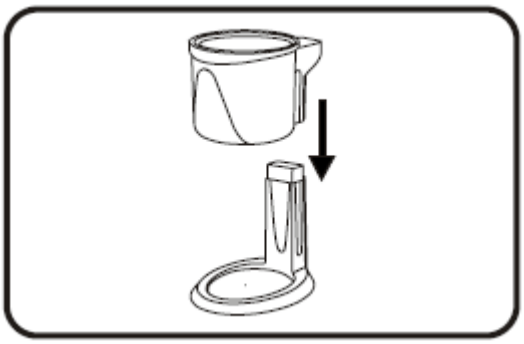


1. Mettez le bol intérieur dans le réfrigérateur et faites congeler pendant 8 heures ou plus.

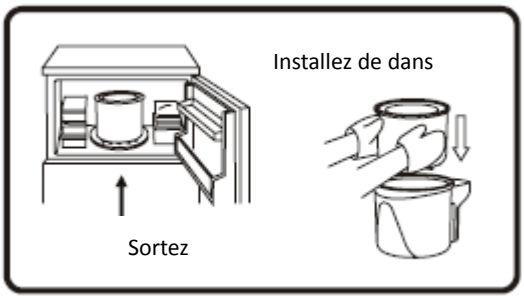


- N’inclinez pas, n'obstruez pas les ouvertures, ne fermez pas les ouvertures avec des membranes de conservation, n’inversez pas, etc. Si le refroidissement ne peut pas congeler correctement, ou ne gèle que d’un coté, la crème glacée onctueuse ne pourra pas être correctement réalisée,

2. Installez le bol extérieur sur le support comme sur l’image ci-dessous.

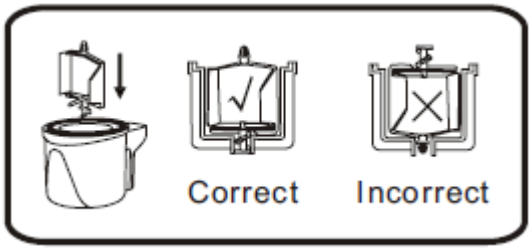


3. Sortez le bol intérieur du réfrigérateur et installez-le sur le bol extérieur comme sur l’image ci-dessous.

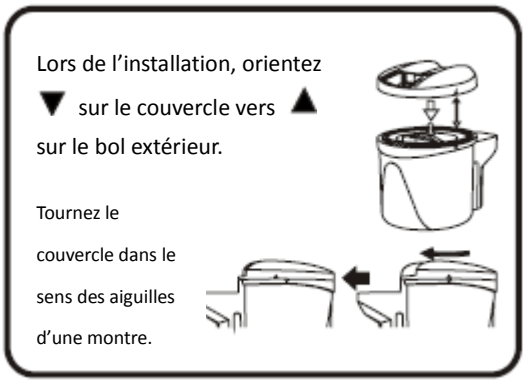


- Portez des gants ou utilisez un linge sec lors de l’installation. Par ailleurs, ne touchez pas le réservoir intérieur.
- Installez doucement et avec précaution.
- Assurez-vous que le bol intérieur est correctement installé sur le bol extérieur.

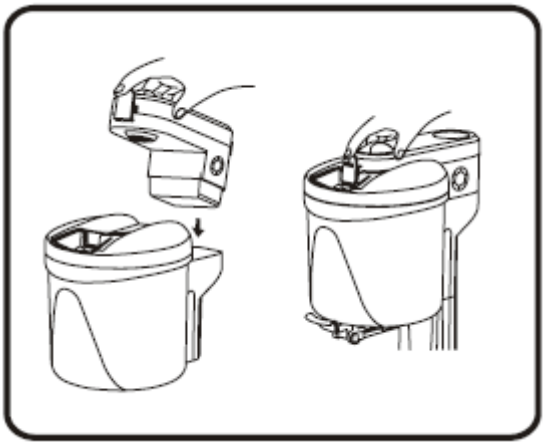
4. Installez correctement la pale avec le mélangeur dans le bol intérieur.



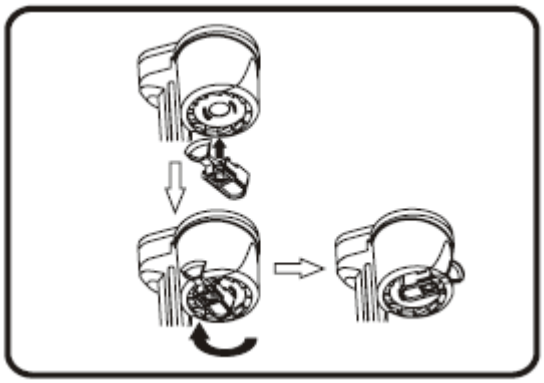
5. Installez le couvercle sur le bol extérieur.



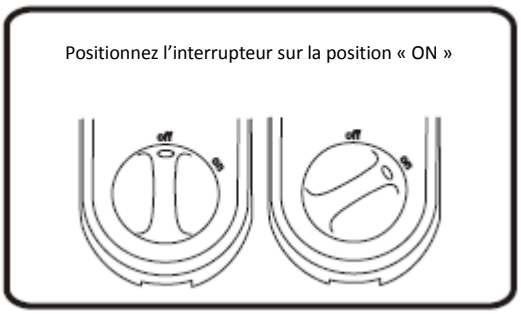
6. Fixez le bloc moteur sur le couvercle.



7. Fixez le piédestal d'installation sur le bol extérieur.

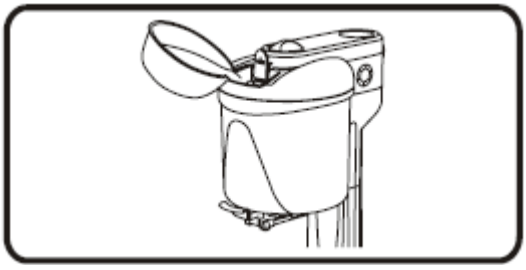


8. A présent vous pouvez allumer la machine à crème glacée avec l’interrupteur M/A.



- LA MACHINE DOIT ETRE ALLUMEE AVANT D’AJOUTER LA RECETTE DE CREME GLACEE OU DE SORBET POUR EVITER QUE LE MELANGE NE SE CONGELE IMMEDIATEMENT DANS LE BOL INTERIEUR.

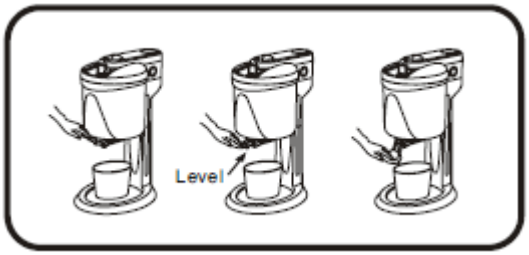
9. Utilisez l’entonnoir et versez le mélange de crème glacée ou de sorbet dans le bol de congélation.



- Lorsque vous versez le mélange dans le bol, arrêtez-vous toujours à 4 cm du bord supérieur, car le mélange gagnera en volume pendant la congélation.

10. Laissez le mélange se baratter jusqu'à ce qu’il soit congelée ou que vous ayez atteint la consistance désirée. Cela peut prendre entre 15 et 30 minutes, mais la plupart des recettes seront prêtes plus rapidement.
- N’arrêtez pas et redémarrez la machine pendant le processus de congélation, car le mélange risque de geler du fait du contact avec le bol et empêcher le mouvement des pales.
- Dans le cas peu probable d’une surchauffe du moteur, une interruption de sécurité se produira et le moteur s’arrêtera. Si cela se produit, éteignez, débranchez la machine et laissez le bloc moteur refroidir.

11. Sortez la crème glacée onctueuse en appuyant sur le levier de niveau sur le piédestal d’installation.



Level = Niveau

- Lorsque vous sortez la crème glacée, le bloc moteur doit continuer de fonctionner.

12. Eteignez et sortez le bloc moteur/le couvercle. La crème glacée est prête à servir.
- La crème glacée doit être de type molle à déguster à la cuillère. Elle peut être transférée vers un autre container pour le rangement dans le congélateur ou si vous souhaitez affermir la crème glacée avant de la déguster.

Important
- N'utilisez pas d'ustensiles en métal pour enlever le mélange du bol.
- N'enlevez pas le bol de congélation du congélateur avant qu'il ne soit prêt à faire de la glace.

Conseils
- Nous vous conseillons de garder le bol de congélation au congélateur afin qu'il soit toujours prêt à l'emploi. Placer dans un sachet plastique avant de congeler. Congeler le bol en position debout.
- Assurez-vous toujours que le bol de congélation est complètement sec avant de la placer dans le congélateur.
- Ne percez pas ou ne chauffez pas le bol de congélation.
- Le bol de congélation doit être placé dans un congélateur en fonctionnement a une température de – 18° Centigrade ou en dessous pendant 8 heures avant l'utilisation.
- Pour de meilleurs résultats, réfrigérez toujours les ingrédients avant de faire de la glace.
- L'ajout d'alcool dans les recettes inhibe le processus de congélation.

Nettoyage
- Avant de nettoyer, éteignez, débranchez et démontez systématiquement l'unité.
- Ne mettez jamais le bloc moteur dans de l'eau ou ne laissez jamais le cordon ou la prise se mouiller.
- Ne lavez pas les pièces au lave-vaisselle.
- Ne nettoyez pas avec des poudres abrasives, des tampons métalliques ou d'autres matériaux abrasifs.

Bol intérieur
- Laissez le bol intérieur atteindre la température ambiante de la pièce avant d'essayer de nettoyer.

- Nettoyez l’intérieur du bol, puis séchez entièrement. Ne l’immergez pas dans l’eau.

Pale
- Enlevez la pale du bloc-moteur.
- Lavez et séchez entièrement.

Couvercle
- Lavez le couvercle et séchez entièrement.

Bloc moteur
- Essuyez avec un linge humide, puis séchez.

Bol extérieur
- Sortez le bol extérieur de son support.
- Lavez et séchez entièrement.

Support
- Lavez et séchez entièrement.

Préparation
- Pour préparer un mélange de crème glacée, suivez les recettes suivantes.
- Préparez 2 cuillères d’eau chaude entre 60 et 80 degrés, versez le gélatine petit à petit, mélangez jusqu'à ce que le gélatine soit entièrement dissolu.
- Mélangez le lait, la crème épaisse, le sucre et le gélatine, mélangez jusqu'à ce que la préparation soit homogène.
- Ajoutez les autres ingrédients : Chocolat râpé, jus, extrait de vanille, etc. sauf des liquides alcoolisés.
- Gardez le mélange dans le réfrigérateur pour qu’il refroidisse entre 10 et 15 degrés avant de préparer la crème glacée.
- Versez le mélange dans le bol de congélation avec la pale en rotation.
- Ajoutez le liquide alcoolisé lorsque la crème est presque prête.

Recettes

Glace à la vanille

Ingrédients :

Extrait de vanille	10g
Gélatine	5g
Lait	250 ml
Crème épaisse	150 ml
Sucre	50 g

Mélangez bien l'extrait de vanille, le lait, la crème épaisse, le sucre et le gélatine. Versez le mélange dans le bol intérieur avec la pale en rotation. Laissez congeler jusqu'à ce que vous obteniez la consistance nécessaire.

Glace au café

Ingrédients :

Café soluble	3g
Gélatine	5g
Lait	250 ml
Crème épaisse	150ml
Sucre	50 g

Mélangez bien le café soluble, le lait, la crème épaisse, le sucre et le gélatine. Versez le mélange dans le bol intérieur avec la pale en rotation. Laissez congeler jusqu'à ce que vous obteniez la consistance nécessaire.

Glace au thé noir

Ingrédients :

Thé noir	50 ml
Gélatine	5g
Lait	200ml
Crème épaisse	150 ml
Sucre	50 g

Mélangez bien le thé noir, le lait, la crème épaisse, le sucre et le gélatine. Versez le mélange dans le bol intérieur avec la pale en rotation.
Laissez congeler jusqu'à ce que vous obteniez la consistance nécessaire.

Crème glacée banane

Ingrédients :

Banane mure	30g
Gélatine	5g
Lait	300ml
Crème épaisse	150ml
Sucre	50 g

Ecrasez les bananes jusqu'à ce qu'elles soient lisses. Mélangez bien la banane, le lait, la crème épaisse, le sucre et le gélatine. Versez le mélange dans le bol intérieur avec la pale en rotation. Laissez congeler jusqu'à ce que vous obteniez la consistance nécessaire.

Crème glacée chocolat

Ingrédients :

Chocolat râpé	50 g
Gélatine	5g
Lait	250 ml
Sucre	50 g
Crème épaisse	150ml

Mélangez bien le lait, la crème épaisse, le sucre et le gélatine. Versez le mélange dans le bol intérieur avec la pale en rotation.
Lorsque le mélange commence à geler, ajoutez le chocolat râpé dans l'entonnoir.
Laissez congeler jusqu'à ce que vous obteniez la consistance nécessaire.

Crème glacée à la fraise

Ingrédients :

Fraises / jus de fraise	50g
Gélatine	5g
Lait	200 ml
Crème épaisse	150 ml
Sucre	50 g

Ecrasez les fraises et filtrez, mélangez bien le jus de fraise, le lait, la crème épaisse, le sucre et le gélatine. Versez le mélange dans le bol intérieur avec la pale en rotation. Laissez congeler jusqu'à ce que vous obteniez la consistance nécessaire.

Glace au citron

Ingrédients :

Citron / jus de citron	50 ml
Gélatine	5g
Lait	200 ml
Crème épaisse	150 ml
Sucre	50 g

Ecrasez le citron et filtrez, mélangez bien le jus de citron, le lait, la crème épaisse, le sucre et le gélatine. Versez le mélange dans le bol intérieur avec la pale en rotation. Laissez congeler jusqu'à ce que vous obteniez la consistance nécessaire.

Glace au raisin

Ingrédients :

Raisin / jus de raisin	50g
Gélatine	5g
Lait	200ml
Crème épaisse	150ml
Sucre	50 g

Ecrasez les raisins et filtrez, mélangez bien le jus de raisin, le lait, la crème épaisse, le sucre et le gélatine. Versez le mélange dans le bol intérieur avec la pale en rotation. Laissez congeler jusqu'à ce que vous obteniez la consistance nécessaire.

Glace à l'orange

Ingrédients :

Orange / jus d'orange	50 ml
Gélatine	5g
Lait	200ml
Crème épaisse	150ml
Sucre	50 g

Ecrasez les oranges et filtrez, mélangez bien le jus d'orange, le lait, la crème épaisse, le sucre et le gélatine. Versez le mélange dans le bol intérieur avec la pale en rotation.
Laissez congeler jusqu'à ce que vous obteniez la consistance nécessaire.

Service
Pour toute question, contactez le service clientèle Trebs :info@trebs.nl

Trebs BV
Thermiekstraat 1a, 6361 HB, Nuth, Nederland, Email: info@trebs.nl, Internet: www.trebs.nl

CE

DE)

Sicherheit

- Lesen Sie vor dem Gebrauch alle Anleitungen sorgfältig durch.
- Trennen Sie das Gerät vom Netz, bevor Sie Zubehör anbringen, abnehmen oder reinigen.
- Kinder dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht verwenden. Lassen Sie das Kabel nicht so herunterhängen, dass es von Kindern leicht heruntergezogen werden könnte.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sind, das Gerät Fehlfunktionen aufweist, fallengelassen wurde oder beschädigt ist.
- Das Netzkabel, der Stecker oder das Gerät dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden, um die Gefahr von Feuer, Stromschlägen oder Verletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör.
- Berühren Sie keine Teile, die sich während des Betriebs bewegen.
- Halten Sie Hände, Haare, Kleidung, Spatel und anderes Besteck während des Betriebs vom Gerät fern, um die Gefahr von Schäden am Gerät oder Verletzungen zu vermeiden.
- Nicht im Freien verwenden.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Verwenden Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß für den privaten Gebrauch. Stellen Sie vor der Herstellung von Eis oder Sorbet sicher, alles gründlich zu reinigen.
- Eis, das teilweise oder ganz aufgetaut ist, darf nicht erneut eingefroren werden.
- Eis oder Sorbet, das rohe Zutaten enthält, muss innerhalb von einer Woche aufgebraucht werden. Eiscreme schmeckt frisch am besten.
- Eis oder Sorbet, das rohe oder halb gekochte Eier enthält, sollte nicht von Kleinkindern, Schwangeren, Älteren oder Personen, denen es generell nicht gut geht, verspeist werden.
- Um Gefrierbrand zu vermeiden, sollten Sie Ihre Hände schützen, insbesondere wenn Sie die Schüssel aus dem Tiefkühlschrank nehmen.
- Die Tiefkühlflüssigkeit ist nicht gefährlich, auch wenn sie aus der Schüssel austreten sollte.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße Oberflächen wie Herde oder Kochplatten, oder in die Nähe von Gasflammen.
- Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahrensituationen zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nicht geeignet für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, oder ohne Erfahrung und Wissen, es sei denn sie werden von einer für ihre Sicherheit zuständigen Person beaufsichtigt oder bzgl. des Gebrauchs des Geräts angeleitet. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

ENTSORGUNG

Dieses Gerät darf nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden. Entsorgen Sie das Gerät an einer autorisierten Sammelstelle für das Recycling elektrischer und elektronischer Geräte.

Modell: 99243
Eingangsspannung: 220-240V 50Hz 15W
Norm: EN60335-1/A2: 2006
Version: 1.0

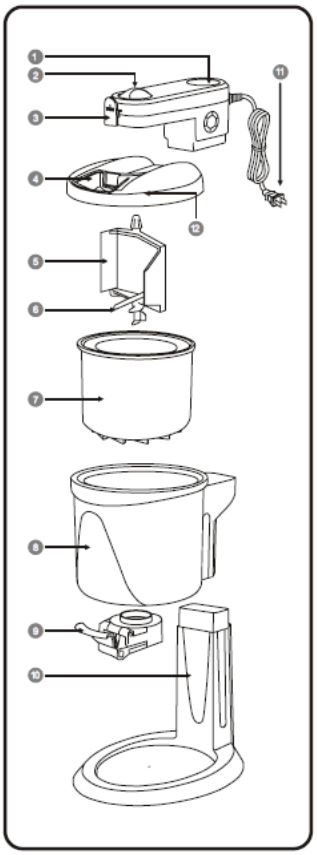
Vor dem Netzanschluss

- Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung in Ihrem Haushalt den Spannungsangaben auf dem Typenschild an der Unterseite des Geräts entspricht.

Vor dem erstmaligen Gebrauch.

1. Entfernen Sie die Verpackungen.
2. Reinigen Sie das Zubehör, siehe „Reinigung“.
3. Stellen Sie die Schüssel 8 Stunden vor dem Gebrauch in den Tiefkühler.
4. Bereiten Sie die Eiscreme- oder Sorbet-Mischung vor (siehe Rezepte). Lassen Sie die Mischung im Kühlschrank abkühlen.

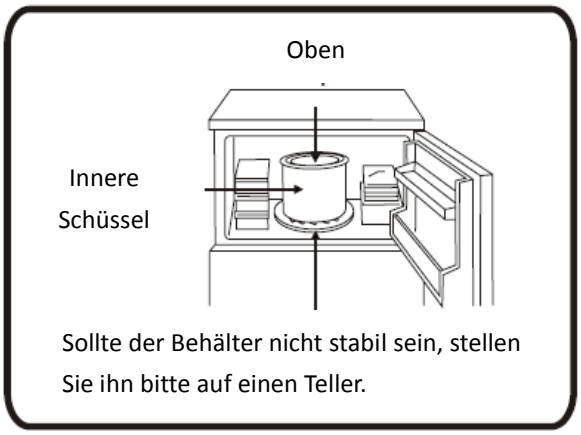
Gebrauch der Eismaschine



Übersicht des Geräts

1. Motoreinheit
2. Betriebstaste
3. Freigabetaste
4. Einfüllöffnung
5. Rührschaufel
6. Mixer
7. Innere Schüssel
8. Äußere Schüssel
9. Auslass mit Zapfvorrichtung
10. Stand
11. Kabel und Stecker
12. Deckel

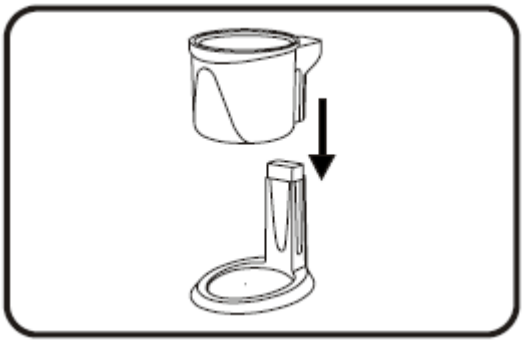
1. Stellen Sie die innere Schüssel zum Tiefkühlen mindestens 8 Stunden in den Kühlschrank.



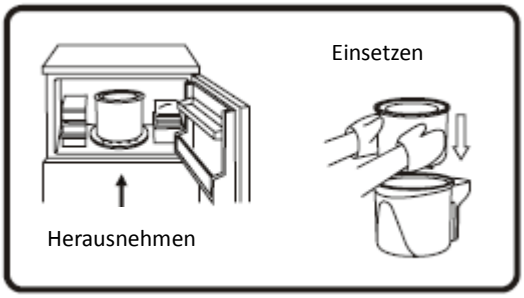
Sollte der Behälter nicht stabil sein, stellen Sie ihn bitte auf einen Teller.

- Die Öffnungen dürfen nicht gekippt, verschlossen oder mit Schutzfolie, durch Umstülpen oder ähnlichem abgedichtet werden. Wenn die Tiefkühlflüssigkeit nicht vollständig oder nicht gleichmäßig gefriert, kann das Softeis nicht hergestellt werden.

2. Installieren Sie die äußere Schüssel wie abgebildet auf dem Stand.

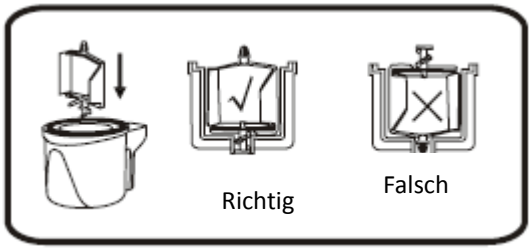


3. Nehmen Sie die innere Schüssel aus dem Kühlschrank und setzen diese wie nachfolgend abgebildet in die äußere Schüssel.

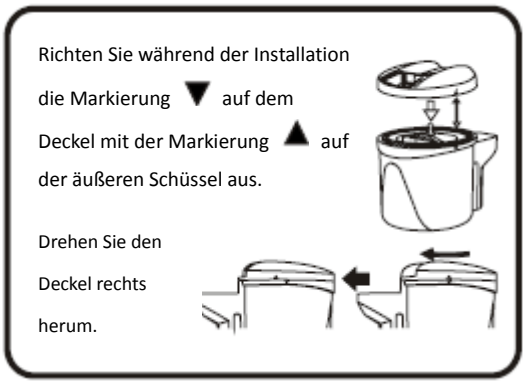


- Während der Installation sollten Sie Handschuhe tragen oder einen trockenen Lappen verwenden. Berühren Sie nicht die innere Schüssel.
- Führen Sie die Installation vorsichtig und langsam durch.
- Stellen Sie sicher, dass die innere Schüssel richtig in der äußeren Schüssel sitzt.

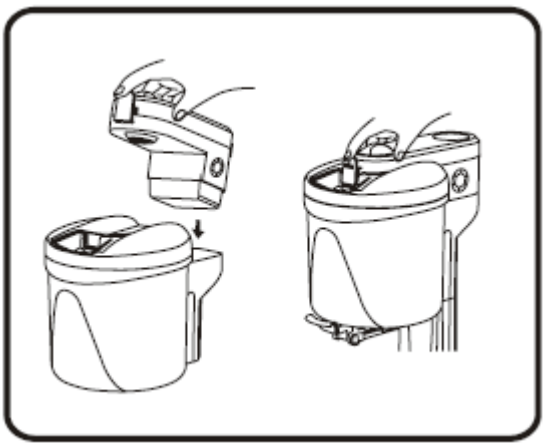
4. Installieren Sie die Rührschaufel und den Mixer richtig herum in der inneren Schüssel.



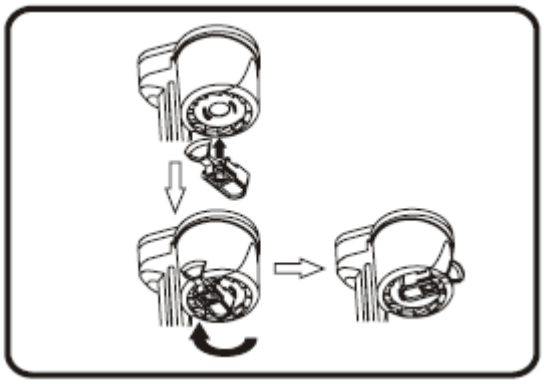
5. Schließen Sie die äußere Schüssel mit dem Deckel.



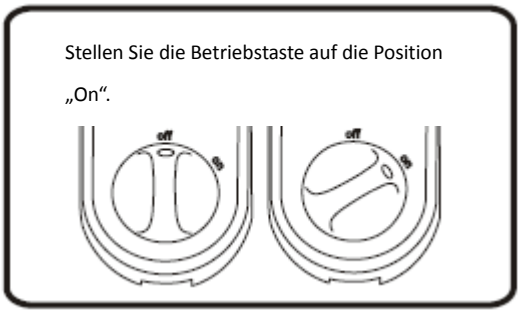
6. Befestigen Sie die Motoreinheit im Deckel.



7. Befestigen Sie den Auslass mit der Zapfvorrichtung an der äußeren Schüssel.

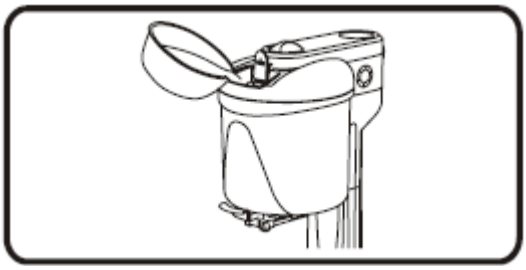


8. Sie können die Eismaschine nun mit der Betriebstaste einschalten.



- DAS GERÄT MUSS VOR DEM EINFÜLLEN DER EISCREME- ODER SORBET-MISCHUNG EINGESCHALTET WERDEN, DAMIT DIE MISCHUNG NICHT SOFORT IN DER INNEREN SCHÜSSEL GEFRIERT.

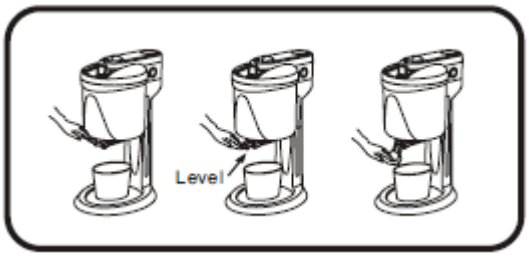
9. Gießen Sie die Eiscreme- oder Sorbet-Mischung durch die Einfüllöffnung in die Gefrierschüssel.



- Füllen Sie die Mischung bis höchstens 4 cm (1,575 Zoll) unter dem Rand in die Schüssel. Die Mischung nimmt während des Gefrierens an Volumen zu.

10. Die Mischung wird im Gerät gerührt. Warten Sie, bis die Mischung gefroren ist oder die gewünschte Konsistenz angenommen hat. Dies kann 15 bis 30 Minuten dauern, die meisten Rezepte sind jedoch schneller fertig.
- Das Gerät darf während des Gefriervorgangs nicht aus- und wieder eingeschaltet werden, da die Mischung durch den Kontakt mit der inneren Schüssel und ohne Bewegung der Rührschaufel gefrieren würde.
- Sollte der Motor überhitzen (was sehr unwahrscheinlich ist), wird dieser durch einen Sicherheitsschalter angehalten. Schalten Sie in solch einem Fall das Gerät aus, ziehen Sie den Stecker und lassen Sie den Motor abkühlen.

11. Entnehmen Sie die Eiscreme, indem Sie den Hebel am Auslass nach unten drücken.



Level = Hebel

- Der Motor muss eingeschaltet sein, um die Eiscreme zu entnehmen.

12. Schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie die Motoreinheit / den Deckel ab. Das Eis ist servierfertig.
- Das fertige Eis sollte sich leicht mit einem Löffel servieren lassen. Sie können das Eis in einen anderen Behälter umschichten, um es im Tiefkühler aufzubewahren oder um es vor dem Essen besonders anzurichten.

Wichtig
- Verwenden Sie kein Metallbesteck, um die Eiscreme aus der Schüssel zu nehmen.
- Nehmen Sie die innere Schüssel erst dann aus dem Tiefkühler, wenn Sie Eis zubereiten möchten.

Ratschläge
- Sie können die innere Schüssel im Tiefkühler aufbewahren, um jederzeit Eis zubereiten zu können. Stellen Sie die Schüssel in einer Plastiktüte in den Tiefkühler. Die Schüssel muss aufrecht stehen.
- Vergewissern Sie sich, dass die innere Schüssel vollständig trocken ist, bevor Sie diese in den Tiefkühler stellen.
- Die innere Schüssel darf nicht eingestochen oder erhitzt werden.
- Die innere Schüssel muss vor dem Gebrauch mindestens 8 Stunden in einen Tiefkühlschrank mit einer Betriebstemperatur von -18° Celsius (-0.40° Fahrenheit) oder geringer gestellt werden.
- Um optimale Ergebnisse zu erzielen, sollten Sie die Zutaten vor der Zubereitung in den Kühlschrank stellen.
- Alkohol als Zutat hemmt den Gefriervorgang.

Reinigung
- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus, ziehen Sie den Stecker und nehmen Sie das Zubehör ab.
- Die Motoreinheit darf nicht in Wasser getaucht werden. Schützen Sie das Netzkabel und den Stecker vor Nässe.
- Die Teile des Geräts sind nicht spülmaschinengeeignet.
- Verwenden Sie für die Reinigung keine Scheuerpads, Pads aus Stahlwolle oder andere scheuernde Reinigungsmittel.

Innere Schüssel
- Reinigen Sie die innere Schüssel erst nach Erreichen der Zimmertemperatur.
- Reinigen und trocknen Sie die innere Schüssel gründlich ab. Nicht in Wasser tauchen.

Rührschaufel
- Nehmen Sie die Rührschaufel von der Motoreinheit ab.

- Gründlich abwaschen.

Deckel
- Deckel reinigen und gründlich abtrocknen.

Motoreinheit
- Mit einem feuchten Lappen reinigen und anschließend gut abtrocknen.

Äußere Schüssel
- Ziehen Sie die äußere Schüssel aus dem Stand.
- Reinigen und anschließend gründlich abtrocknen.

Stand
- Reinigen und anschließend gründlich abtrocknen.

Zubereitung
- Eiscrememischungen können Sie anhand der unten stehenden Rezepte zubereiten.
- Sie benötigen 2 Löffel heißen Wassers (ungefähr 60-80°C). Geben Sie das Gelatine schrittweise hinzu und rühren Sie, bis sich das Gelatine vollständig aufgelöst hat.
- Verrühren und mixen Sie Milch, Schlagsahne, Zucker und Gelatine.
- Geben Sie die anderen Zutaten hinzu: geraspelte Schokolade, Saft, Vanilleextrakt, usw. Keine alkoholischen Flüssigkeiten hinzugeben.
- Lassen Sie die Mischung im Kühlschrank vor der Zubereitung der Eiscreme auf ungefähr 10-15° abkühlen.
- Gießen Sie die Mischung in die innere Schüssel, während die Rührschaufel läuft.
- Alkoholische Getränke können Sie hinzufügen, wenn die Eiscreme fast fertig ist.

Rezepte

Vanilleeis

Zutaten:

Vanilleextrakt	10g
Gelatine	5g
Milch	250ml
Schlagsahne	150ml
Zucker	50g

Vermischen Sie Vanilleextrakt, Milch, Schlagsahne, Zucker und Gelatine. Gießen Sie die Mischung in die innere Schüssel, während die Rührschaufel läuft. Gefrieren Sie die Mischung, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Eis mit Kaffeegeschmack

Zutaten:

Löslicher Kaffee	3g
Gelatine	5g
Milch	250ml
Schlagsahne	150ml
Zucker	50g

Vermischen Sie löslichen Kaffee, Milch, Schlagsahne, Zucker und Gelatine. Gießen Sie die Mischung in die innere Schüssel, während die Rührschaufel läuft. Gefrieren Sie die Mischung, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Eiscreme mit Schwarzteegeschmack

Zutaten:

Schwarztee	50ml
Gelatine	5g
Milch	200ml
Schlagsahne	150 ml
Zucker	50g

Vermischen Sie Schwarztee, Milch, Schlagsahne, Zucker und Gelatine. Gießen Sie die Mischung in die innere Schüssel, während die Rührschaufel läuft. Gefrieren Sie die Mischung, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Eiscreme mit Bananengeschmack

Zutaten:

Reife Banane	30g
Gelatine	5g
Milch	300ml
Schlagsahne	150ml
Zucker	50g

Zerdrücken Sie die Banane vollständig. Vermischen Sie Banane, Milch, Schlagsahne, Zucker und Gelatine. Gießen Sie die Mischung in die innere Schüssel, während die Rührschaufel läuft. Gefrieren Sie die Mischung, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Schokoladeneis

Zutaten:

Geraspelte Schokolade	50g
Gelatine	5g

Milch	250ml
Zucker	50g
Schlagsahne	150ml

Vermischen Sie Milch, Schlagsahne, Zucker und Gelatine. Gießen Sie die Mischung in die innere Schüssel, während die Rührschaufel läuft.
Wenn die Mischung anfängt zu gefrieren, geben Sie die Schokolade über die Einfüllöffnung hinzu. Gefrieren Sie die Mischung, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Erdbeereis

Zutaten:

Erdbeeren/Erdbeersaft	50g
Gelatine	5g
Milch	200ml
Schlagsahne	150ml
Zucker	50g

Zerdrücken und filtern Sie die Erdbeeren. Vermischen Sie Erdbeersaft, Milch, Schlagsahne, Zucker und Gelatine. Gießen Sie die Mischung in die innere Schüssel, während die Rührschaufel läuft. Gefrieren Sie die Mischung, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Zitroneneis

Zutaten:

Zitrone/Zitronensaft	50ml
Gelatine	5g
Milch	200ml
Schlagsahne	150ml
Zucker	50g

Zerdrücken und filtern Sie die Zitrone. Vermischen Sie Zitronensaft, Milch, Schlagsahne, Zucker und Gelatine. Gießen Sie die Mischung in die innere Schüssel, während die Rührschaufel läuft. Gefrieren Sie die Mischung, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Eiscreme mit Weintraubengeschmack

Zutaten:

Weintrauben/Weintraubensaft	50g
Gelatine	5g
Milch	200ml
Schlagsahne	150ml
Zucker	50g

Zerdrücken und filtern Sie die Weintrauben. Vermischen Sie Weintrauben, Milch, Schlagsahne, Zucker und Gelatine. Gießen Sie die Mischung in die innere Schüssel, während die Rührschaufel läuft. Gefrieren Sie die Mischung, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Orangeneis

Zutaten:

Orange/Orangensaft	50ml
Gelatine	5g
Milch	200ml
Schlagsahne	150ml
Zucker	50g

Zerdrücken und filtern Sie die Orange. Vermischen Sie Orangensaft, Milch, Schlagsahne, Zucker und Gelatine. Gießen Sie die Mischung in die innere Schüssel, während die Rührschaufel läuft. Gefrieren Sie die Mischung, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Kundendienst
SERVICE
Der Service in Deutschland wird durchgeführt von:
TREBS Service
Service Center Feuerbach KG
Cornelius Straße 75
40215 Düsseldorf
Tel 0211-381007
Fax 0211-370497
E-Mail: trebs-service@t-online.de
Internet: www.trebs-service.de

CE

GB)

safety

- Read all of the instructions carefully before use.
- Unplug the machine before fitting, removing, or cleaning parts.
- Children should not use this machine unsupervised. Do not let the cord hang down where a child could grab it.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, is dropped, or has been damaged in any manner.
- To protect against the risk of fire, electric shock, or personal injury, do not place the cord, plug, or unit in water or other liquids.
- Never use an unauthorized attachment.
- Avoid contact with moving parts.
- Keep hands, hair, clothing, spatulas and other utensils away during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the machine.
- Do not use outdoors.
- Never leave the machine on unattended.
- Do not let children play with this machine.
- Only use the machine for its intended domestic use.
- Always make sure everything is thoroughly clean before making ice cream or sorbet.
- Never freeze ice cream that has been fully or partially defrosted.
- Any ice cream or sorbet containing raw ingredients should be consumed within one week. Ice cream tastes best when fresh.
- Ice cream or sorbet that contains raw or partially cooked eggs should not be given to young children, pregnant women, the elderly or people who are generally unwell.
- To prevent freezer burn, always ensure that hands are protected when handling the bowl, especially when first removed from the freezer.
- If the freezing solution appears to be leaking from the bowl, discontinue use. The freezing solution is non toxic.
- Do not place the machine on hot surfaces such as stoves, hotplates or near open gas flames.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or
- mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or
- instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

NOTES ON DISPOSAL

This product must not be disposed together with the domestic waste. This product has to be disposed at an authorized place for recycling of electrical and electronic appliances.

Technical specifications

Model: 99243

Input: 220-240V~ 50Hz 15W

Standard: EN 60335-1/A2:2006

Version : 1.0

Before plugging in

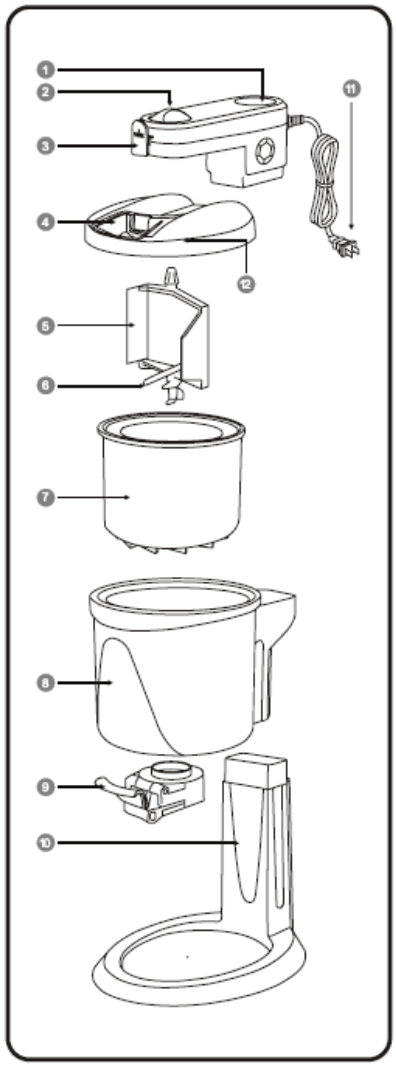
- Make sure your electricity supply is the same as the electrical rating specified on the underside of the power unit.

Before using for the first time

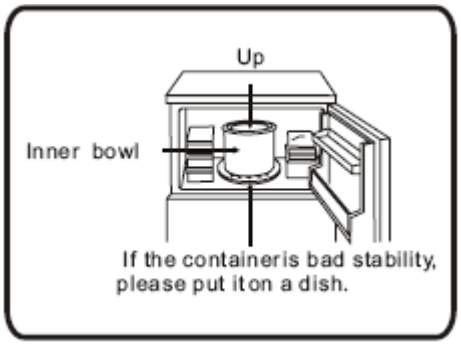
1. Remove all of the packaging.
2. Wash the parts: see “cleaning”.
3. **Eight** hours in advance, place the freezer bowl into a freezer.
4. Prepare the ice cream or sorbet mix (see recipe ideas). Allow the mix to cool in the refrigerator.

To use your ice cream maker

1. Power unit
2. On/off knob
3. Push of Locking device
4. Filling hole
5. Paddle
6. Blender
7. Inner bowl
8. Outer bowl
9. Outlet pedestal unit
10. Support
11. Cord and plug
12. Lid

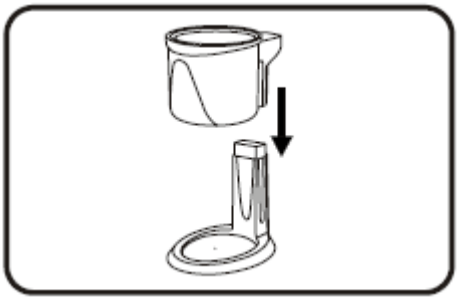


1. Put the inner bowl into refrigerator And freeze more than 8 hours.

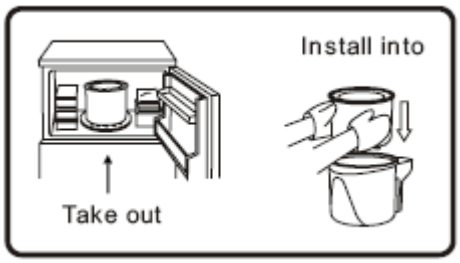


Do not tilt, gag the openings, seal the openings with preservation membrane, inversion and so on. If the coolant cannot be successfully frozen, or unilateral frozen, the soft ice cream will not be made successfully.

2. Install the outer bowl on the support as the picture below.

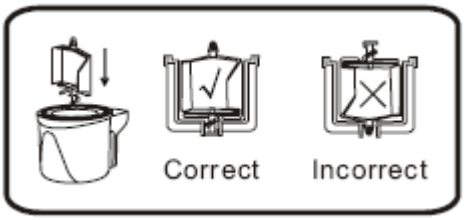


3. Take out the inner bowl from the refrigerator, and install it into the outer bowl as the picture below

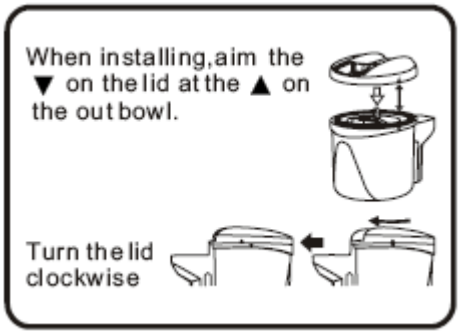


- Please wear gloves or use a dry cloth when installation. Furthermore, please don't touch the inner tank.
- Installation cautiously and slowly.
- Make sure that the inner bowl is correctly installed on the out bowl.

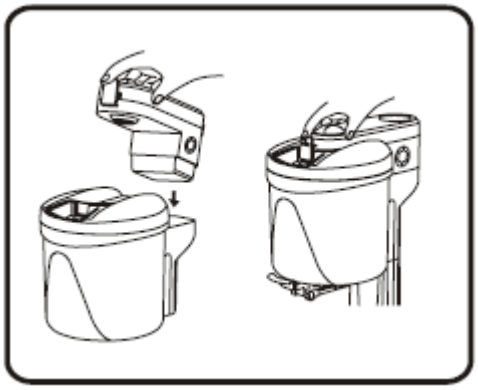
4. Install correctly the paddle with the blender into the inner bowl.



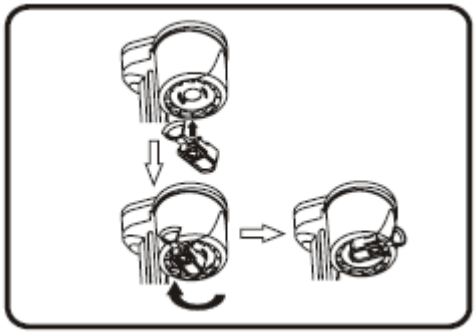
5. Install the lid onto the out bowl.



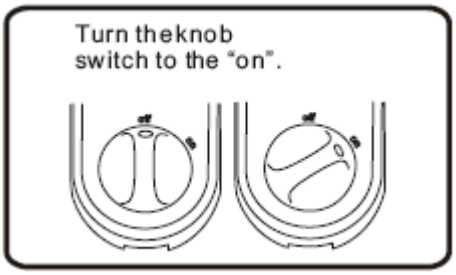
6. Fit the power unit into the lid.



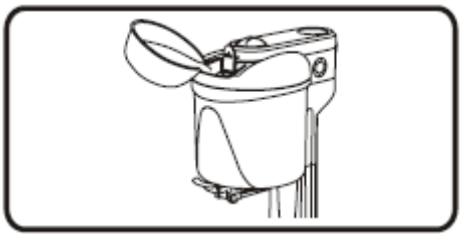
7. Fit the outlet pedestal unit onto the outer bowl.



8. You can now switch the ice cream maker on using the on/off knob switch.



9. Use the chute and pour the ice cream or sorbet mix into the freezer bowl.

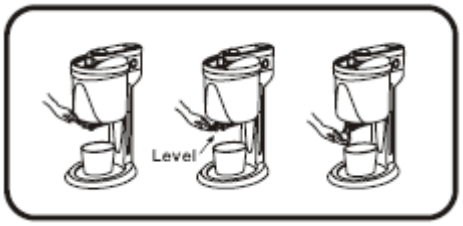


- When pouring mixture into the bowl, always stop at least from the top, as the mixture will increase in volume during freezing. 4 cm

10. Allow the mixture to churn until frozen or the desired consistency is reached. This can take up to 15 to 30 minutes, but most recipes will be ready in less time.

- Do not stop and start the machine during the freezing process, as the mixture may freeze in contact with the inner bowl and prevent movement of the paddle.
- In the unlikely event of the motor overheating, a safety cut out will operate causing the motor to stop. If this happens, switch off, unplug the machine and allow the power unit to cool.

11. Extrude the soft ice cream by pressing the level of o down.



12. Switch off, remove the power unit/lid. The ice cream is ready to serve.

- The ice cream produced should be a soft spoon able type. This can be transferred to a separate container for storage in the freezer or if you wish to firm the ice cream before eating.

Important

- Do not use metal utensils to remove mix from the bowl.
- **Do not remove** the inner bowl from the freezer until ready to make ice cream.

Hints

- We suggest that you keep the Inner bowl in the freezer so that it is ready for use. Place in a plastic bag before freezing. Freeze the bowl in the upright position.
- Always make sure the inner bowl is thoroughly dry before placing in the freezer.
- Do not puncture or heat the Inner bowl
- The inner bowl should be placed in a freezer that is operating at a temperature of -
- 18° Centigrade or below for 8 hours before use.

- For best results always refrigerate the ingredients before making ice cream.
- The addition of alcohol to recipes inhibits the freezing process.

Cleaning

- Always switch off, unplug and dismantle before cleaning.
- Never put the power unit in water or let the cord or plug get wet.
- Do not wash parts in the dishwasher.
- Do not clean with scouring powders, steel wool pads, or other abrasive materials.

Inner Bowl

- Allow the inner bowl to reach room temperature before attempting to clean.
- Wash the inside of the bowl, then dry thoroughly. Do not immerse in water.

Paddle

- Remove the paddle from the power unit.
- Wash then dry thoroughly.

Lid

- Wash the lid then dry thoroughly.

Power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry.

Outer Bowl

- Pull out the outer bowl from the supporter.
- Wash then dry thoroughly.

Supporter

- Wash then dry thoroughly.

Preparation

- To prepare ice cream mixture, follow the Recipes below.
- Prepare 2 spoon hot water about 60 80 ,drop to the gelatin one by one. stir until the gelatin has dissolve.
- Mix the milk, Heavy cream ,sugar and gelatin, stir and make it mixing well.
- Add the other ingredients: grated chocolate, juice, vanilla extract, etc, except alcoholic liquid.
- Keep the mixture in the refrigerator to cool it in 10 15 before making ice cream.
- Pour the mixture into inner bowl with the paddle running.
- Add alcoholic liquid when the ice cream is almost achieved.

Service

If you have any further questions about the product after reading this manual, please contact the Trebs customer service: info@trebs.nl.

Trebs BV

Thermiekstraat 1a, 6361 HB, Nuth, The Netherlands, Email: info@trebs.nl, Internet: www.trebs.nl

CE

Recipes

vanilla ice cream

ingredients:

vanilla extract	10 g
gelatin	5 g
Milk	250 ml
Heavy cream	150 ml
Sugar	50 g

Mix well the vanilla extract, milk, heavy cream, sugar and gelatin. Pour the mixture into the inner bowl with the paddle running. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

coffee ice cream

ingredients:

soluble coffee	3 g
gelatin	5 g
Milk	250 ml
Heavy cream	150 ml
Sugar	50 g

Mix well the soluble coffee, milk, heavy cream ,sugar and gelatin. Pour the mixture into the inner bowl with the paddle running. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

Black tea ice cream

Ingredients:

black tea	50 ml
gelatin	5 g
Milk	200 ml
Heavy cream	150 ml
Sugar	50 g

Mix well the black tea, milk, heavy cream, Sugar and gelatin. Pour the mixture into the inner bowl with the paddle running. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

banana ice cream

ingredients:

Ripe banana	30 g
Gelatin	5 g
Milk	300 ml
Heavy cream	150 ml
Sugar	50 g

Mash the banana until smooth. Mix well the banana, milk, heavy cream, sugar and gelatin. Pour the mixture into the inner bowl with the paddle running. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

chocolate ice cream

ingredients:

Grated chocolate	50 g
Gelatin	5 g
Milk	250 ml
Sugar	50 gr
Heavy cream	150 ml

Mix well the milk, heavy cream, sugar and gelatin. Pour the mixture into the inner bowl with the paddle running. When the mixture starts to freeze add the grated chocolate down the chute. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

strawberry ice cream

ingredients:

strawberry /strawberry juice	50g
gelatin	5 g
Milk	200 ml
Heavy cream	150 ml
Sugar	50 g

Mash the strawberry and filtrate, mix well the strawberry juice, milk, heavy cream, sugar and gelatin. Pour the mixture into the inner bowl with the paddle running. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

lemon ice cream

ingredients:

lemon /lemon juice	50 ml
gelatin	5 g
Milk	200 ml
Heavy cream	150 ml
Sugar	50 g

Mash the lemon and filtrate, mix well the lemon juice, milk, heavy cream, sugar and gelatin. Pour the mixture into the inner bowl with the paddle running. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

grape ice cream

ingredients:

grape/ grape juice	50 ml
gelatin	5 g
Milk	200 ml
Heavy cream	150 ml
Sugar	50 g

Mash the grape and filtrate, mix well the grape juice, milk, heavy cream, sugar and gelatin. Pour the mixture into the inner bowl with the paddle running. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

lemon ice cream

ingredients:

orange/ orange juice	50 ml
gelatin	5 g
Milk	200 ml
Heavy cream	150 ml
Sugar	50 g

Mash the orange and filtrate, mix well the orange juice, milk, heavy cream, sugar and gelatin. Pour the mixture into the inner bowl with the paddle running. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.